



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.C.-リムー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.40%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

残り1本！
※オンラインショップ販売限定

テイastingノート ガーネット色を帯びた濃く深みのある色のワイン。ノーズは幅広い香りの層を示す。ブラックベリーやビルベリーのような凝縮した黒果実が立ち上り、ハーブのガリークの含みを伴い、マイルドなスパイスやリコリスの含みが展開する。濃く凝縮されたアタックは融和され、ジューシーなミッドパレットは、洗練された滑らかなタンニンで強調される。パルサミコ、チョコレートやリコリスの含みが全体的な調和をもたらす。黒果実やお香の風味の、フレッシュで調和の取れた長い余韻の後味を持つ。

葡萄品種 メルロー、カベルネ・フラン、シラー、マルベック、カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール ドメヌ・ドゥ・バロナークは、リムー近くのサン＝ポリカルプにあるランドックに位置する。ドメヌは、110ha (272a)の単一の土地で、43ha (106a)に葡萄が植樹されている。

気候 大西洋から400km、地中海から100kmに位置するこの葡萄畑は海の水塊の気候の影響を受け、最適な日光と降雨バランスを保証する。またピレネー山脈の近くにある一画は、標高250 350mにあり、夏の暑さを和らげる。

地質 砂利と砂が多い一画を除き、主に粘土と石灰岩

収穫 葡萄は、醸造タンクの上で選別され重力によってタンクに供給される。このプロセスは、果実の崩れを防ぐ。

醸造 葡萄は優しく茎を取り除き、軽く砕いた後、ステンレススティールタンクにて発酵を行う。最高温度30℃で約8日間のアルコール発酵を行い、ワインや葡萄品種に応じて2 4週間マセラシオンを行う。

熟成 マロラクティック発酵後、プレミアム赤ワインは新樽（ヴィンテージによって25 50%）または1 3年の古樽で12ヶ月間熟成を行う。

酸度 343
PH 3.65
残糖度 170

受賞歴

ザ・ワールド・オブ・ファイン・ワイン 2019 90ポイント！ワイン・スペクテーター 2018 92ポイント！ロバート・パーカー 2018 91ポイント！デキャンター 2018 90ポイント、シルバメダル！ベタンヌ&ドゥソヴ 2018 16/20ポイント！ロバート・パーカー 2017 91-94ポイント！ジェームス・サックリング 94ポイント！